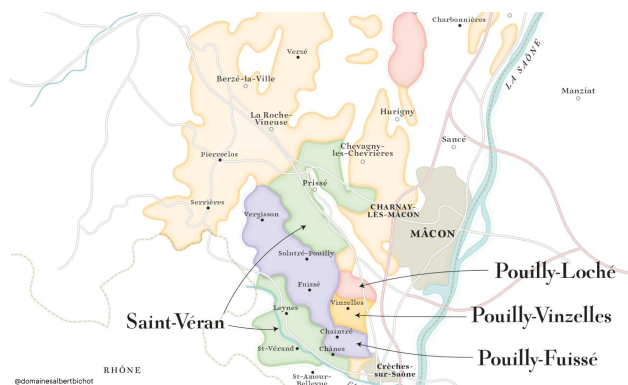




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols de marnes grises, calcaires marneux ou argile à chailles selon les versants

PRÉSENTATION

Ce vignoble situé en Bourgogne du sud, dans le Mâconnais s'étend autour de Pouilly-Fuissé. Sa partie méridionale touche le Beaujolais et occupe le versant, chaînon de la fameuse Roche de Solutré.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 8 à 9 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet délicat aux notes de fleurs blanches combinées à des arômes de fruits mûrs (pêche, poire) et parfois d'amande fraîche. En bouche, il exprime une agréable rondeur rehaussée d'une belle minéralité. Bien équilibré, structuré et généreux, il possède une finale rafraîchissante.

SERVICE

Servir entre 11 et 13°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Viandes blanches et volailles grillées ou en sauce légère

CITATIONS

James Suckling : 90/100 (2023)

James Suckling : 90/100 (2022)

James Suckling : 90/100 (2021)

